取扱説明書

保証書・設置説明書・揚げ物調理ご注意ガイド 別添付

日立IHクッキングヒーター　家庭用

2口IH　鉄・ステンレス対応

型式 HT-40（ブラック）

型式 HT-40S（シルバー）

このたびは日立IHクッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。
お読みになったあとは、保証書、設置説明書、揚げ物調理ご注意ガイドとともに大切に保存してください。

「安全上のご注意」（➔ P.6～9）をお読みいただき、正しくお使いください。

はじめにお読みください

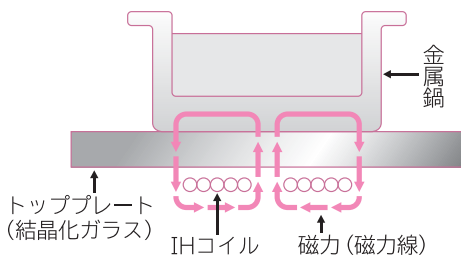
「安全上のご注意」➔P.6~9をお読みいただき、正しくお使いください。

大火力 IHヒーター

●鉄やステンレス鍋加熱で3.0kW（左IHヒーター）の大火力だから、おいしく調理できます。

鍋の形状や重さによって火力が弱くなることがあります。➔P.10

鍋の加熱が早いので、料理の仕上がり具合を見ながら火力・時間を調節してください。➔P.15

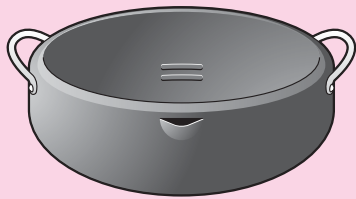
IH加熱の原理（イメージ図）

IHとはInduction Heatingの略で、日本語では電磁誘導加熱といいます。トッププレート下のIHコイルに電流を流し、磁力（磁力線）によりトッププレート上に置いた金属鍋自体を発熱させます。

上面操作＆ワンタッチ火加減操作

●操作パネルを、上面に配置。
調理の具合を確認しながら、ラクな姿勢で火加減調節。

揚げ物調理に使用する天ぷら鍋は、必ず別売の専用天ぷら鍋（HT-N40）をお買い求めください。

別売品 **専用天ぷら鍋 HT-N40**

揚げ物調理するときに使います。

揚げ物調理以外に使用しないでください。

いため物、煮物、湯沸かしなどに使用すると天ぷら鍋がさびたり、トッププレートが変色するおそれがあります。

日立の家電品取扱店でお求めください。

⚠警告

別売の専用天ぷら鍋（HT-N40）以外は絶対に使わない
火災の原因になります。

別売品　2011年5月現在

部　品　名	部 品 番 号	希望小売価格
天ぷら鍋（HT-N40）	HTW-4DF 024	2,625円（税抜2,500円）

希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

もくじ

ご使用の前に
●各部のなまえ・操作パネル・別売品 …… 4
●安全上のご注意 …… 6
●使える鍋の種類 …… 10
●消費電力と安全機能について …… 12

使いかた
IHヒーターで調理する
●IHヒーターの使いかたのポイント …… 13
お好みの火力で調理する
●ゆでる、煮る、蒸す、焼く、いためる、温める …… 14
揚げ物を選んで調理する
●揚げる（揚げ物）…… 16
いろいろな機能を使う
●タイマー（残時間）を使う …… 18
●操作をロックする（チャイルドロック）…… 19
●メロディーとブザーの切り替え …… 19

お手入れ
●トッププレート・プレートワク …… 20
●排気カバー …… 21
●専用天ぷら鍋 …… 21
●操作パネル …… 21

お困りのときは
●電源について …… 22
●音について …… 23
●火力について …… 23
●揚げ物について …… 23
●操作パネルに次の表示が出たとき …… 24

料理集
●スパゲティ（ミートソース）…… 25
●ポークカレー …… 25
●シュウマイ …… 25
●オムレツ …… 25
●五目チャーハン …… 25
●天ぷら …… 26
●鶏の唐揚げ …… 26
●揚げ物のコツ …… 26

仕様・その他
●保証とアフターサービス …… 27
●「ご相談窓口」…… 27
●仕　様 …… 裏表紙

各部のなまえ・操作パネル・別売品

イラストは、HT−40で説明しています。

➔P.00 は主な説明のあるページです。

左IHヒーター（3.0kW）

右IHヒーター（2.0kW）

排気口・排気カバー
（中に排気口があります）

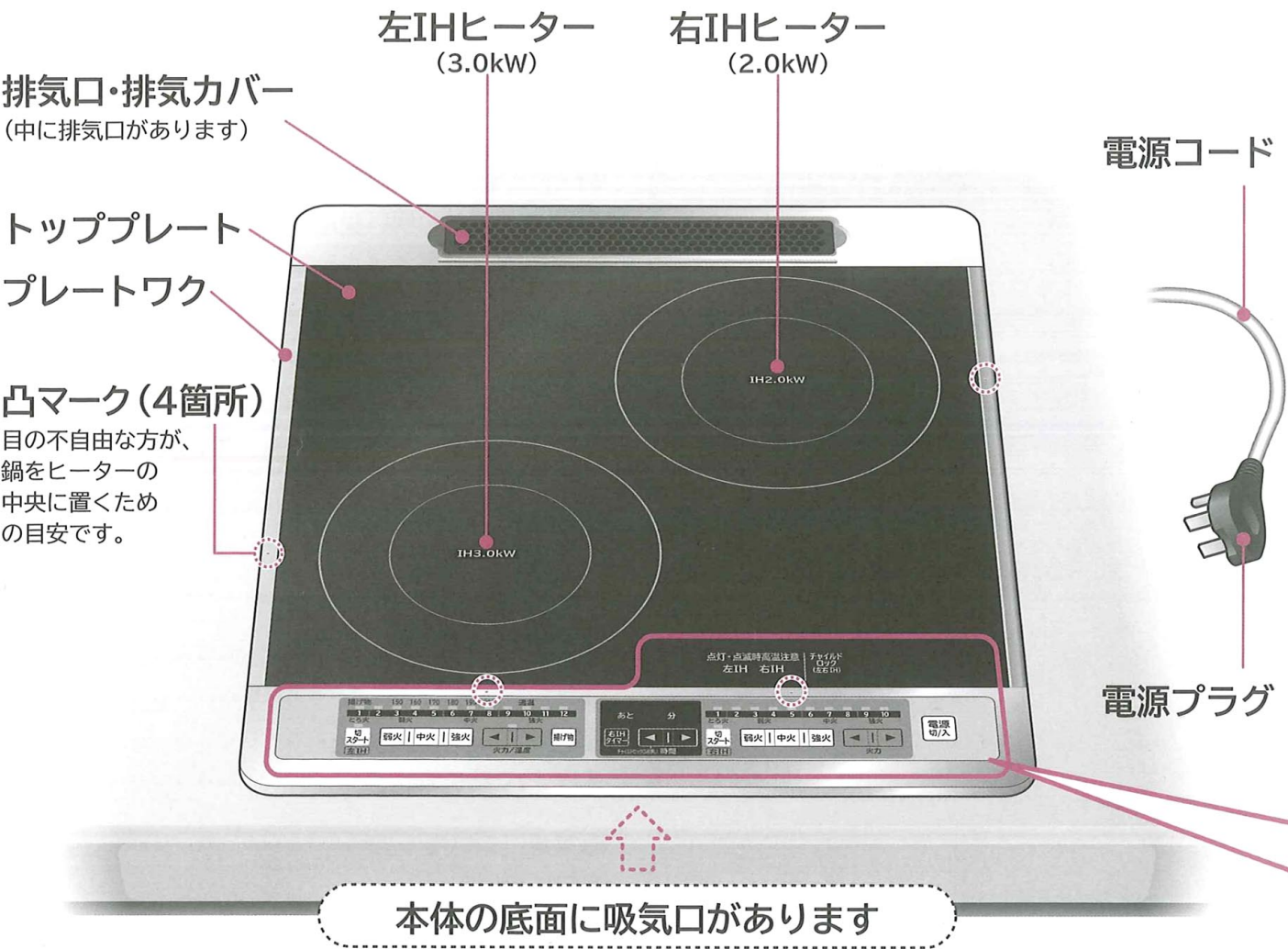
トッププレート

プレートワク

凸マーク（4箇所）
目の不自由な方が、鍋をヒーターの中央に置くための目安です。

電源コード

電源プラグ

本体の底面に吸気口があります

別売の専用天ぷら鍋のご購入について

日立の家電品取扱店でお求めください。

別売品 **専用天ぷら鍋** HT-N40

揚げ物調理するときに使います。

揚げ物調理以外に使用しないでください。

いため物、煮物、湯沸かしなどに使用すると天ぷら鍋がさびたり、トッププレートが変色するおそれがあります。

⚠警告

別売の専用天ぷら鍋（HT-N40）以外は絶対に使わない
火災の原因になります。

別売品　2011年5月現在

部　品　名	部 品 番 号	希望小売価格
天ぷら鍋（HT-N40）	HTW-4DF 024	2,625円（税抜2,500円）

希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

操作パネル

左IHヒーター表示部

右IHヒーター表示部

左･右IHヒーター高温注意表示部

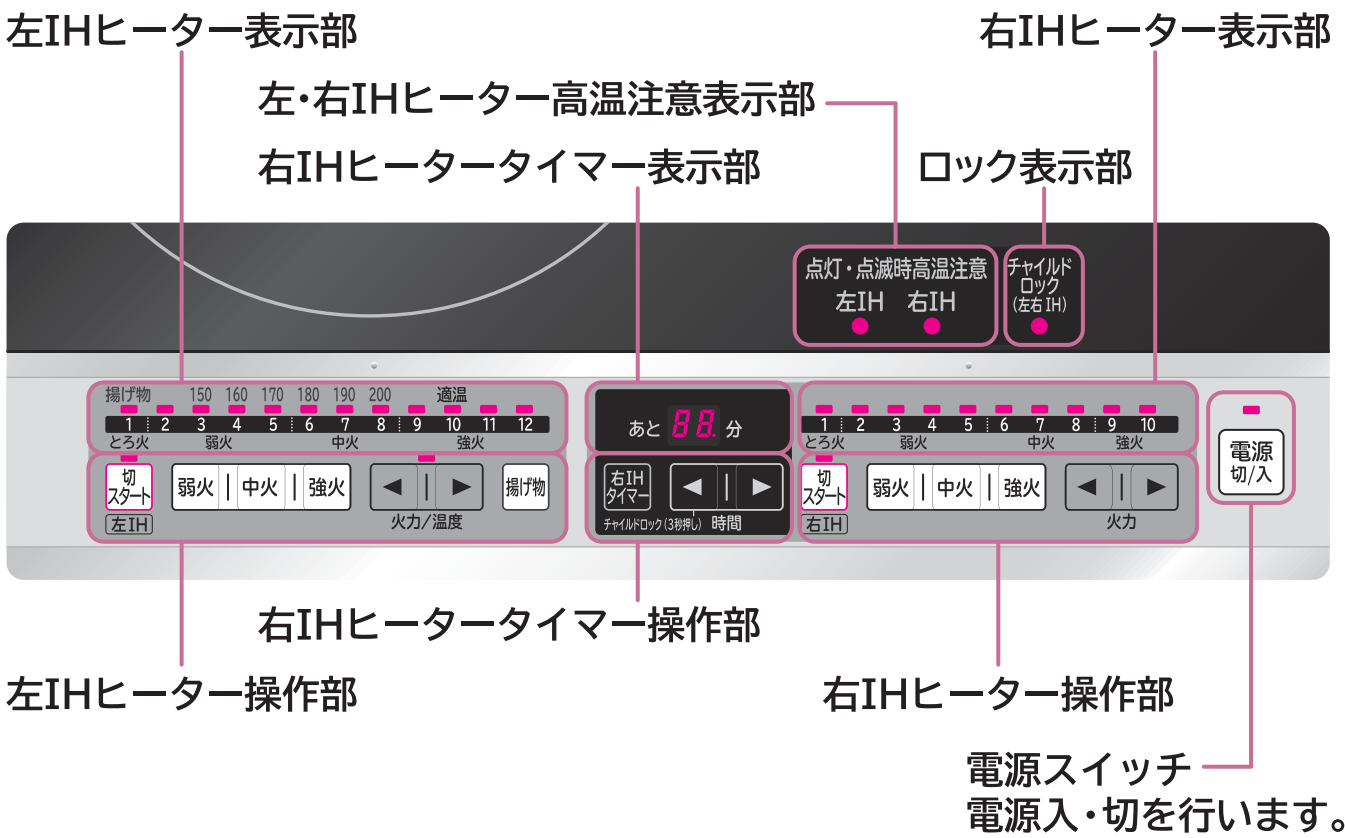
右IHヒータータイマー表示部

ロック表示部

右IHヒータータイマー操作部

左IHヒーター操作部

右IHヒーター操作部

電源スイッチ
電源入・切を行います。

左･右IHヒーターで調理をする ➔P.13〜17

火力、揚げ物（左IHヒーターのみ）の設定、タイマー（右IHヒーターのみ）の設定、通電スタート･切を行います。

●火力など設定後、約10秒以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。

設定内容や運転状態を左･右各々のIHヒーター表示部に表示します。

タイマー（残時間）の設定をする ➔P.18

右IHヒーターのタイマー設定を行います。
タイマーの状態をタイマー表示部に表示します。

操作をロックする（チャイルドロック） ➔P.19

全ての操作をロックします。
ロックの状態をロック表示部に表示します。

●ロックの設定･解除は右IHヒータータイマー操作部の ◀ を約3秒間押します。
●設定内容は電源を切っても記憶しています。

安全上のご注意 この機器は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

お使いになる人や、ほかの人への危害、財産への損害を未然に防止するため、お守りいただくことを、次のように説明しています。また、本文中の注意事項についてもよくお読みのうえ、正しくお使いください。

■ここに示した注意事項は

表示内容を無視して誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

⚠危険 この表示の欄は、「死亡または重傷を負う危険が差し迫る」内容です。

⚠警告 この表示の欄は、「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。

⚠注意 この表示の欄は、「傷害を負うことが想定されるか、または物的損害の発生が想定される」内容です。

表示の例

「警告や注意を促す」内容です。

してはいけない「禁止」内容です。

実行しなければならない「指示」内容です。

⚠危険

●火災・感電・けがの原因になります。

本体は

分解禁止

改造はしない
修理技術者以外の人は分解したり、修理を行わない
修理はお買い上げの販売店または「ご相談窓口」(➔P.27)にご相談ください。

⚠警告

●火災・感電・けがの原因になります。

異常・故障時は

●異常・故障時には、直ちに使用を中止し、すぐに専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店へ点検・修理を依頼する
- 電源スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。
- 焦げ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音がする。
- ビリビリと電気を感じる。
- その他の異常や故障がある。

据付のときは

●電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む
●電源プラグの刃や刃の取付部分にほこりが付着している場合はよくふく

アース線を接続せよ

●アースを確実に取り付ける
アースの取り付けは、電気工事店または販売店にご相談ください。

●電源コードを傷つけたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない
●電源コードや電源プラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
●ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない

⚠警告

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

揚げ物調理は

●揚げ物調理の際、油は炎がなくても発火のおそれがあります

●別売の専用天ぷら鍋(HT-N40)以外は絶対に使わない
市販のフライパン・鍋は使わないでください。別売の専用天ぷら鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因になります。

油量800g 油量500g

●揚げ物調理中はそばを離れない
●鍋底が変形したものは使わない
●鍋底やトッププレートに汚れがこびりついたまま使わない
●油は500g(550mL)未満では調理しない
油は500g(550mL)～800g(880mL)の範囲で調理してください。鍋が違ったり油量が少ないと、油が過熱され発火するおそれがあります。また油量が多過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。

●油煙が多く出たら電源を切る
●鍋はIHヒーターの中央に置く
●必ず「揚げ物」キーを使用する ➔P.16
手動によるお好みの火力では揚げ物調理をしないでください。油の温度を適正にコントロールできないため、油が過熱され発火するおそれがあり、火災の原因になります。

調理の際は

●加熱中や加熱後および再加熱の際は、鍋に顔を近づけたり、のぞき込まない
水などの液体やカレー・みそ汁・吸い物・牛乳などの煮物・汁物が突然沸とう(突沸)して飛び散ったり、鍋が跳び上がることがあり、やけどやトッププレートが割れるおそれがあるため、加熱中や加熱後および再加熱の際は鍋に近づけたり、のぞき込まないようにしてください。

●調理するときは食材の加熱状態を均一にするため火力を弱めにし、よくかき混ぜる

使用中(調理中)・使用後は

●使用中や使用後しばらくはトッププレートなどの高温部に触れない
高温注意ランプ点灯・点滅時は特に注意してください
●鍋・鍋の取っ手などの高温部に触れない
●いため物・焼き物など、少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後で油を入れて調理するときは、そばを離れたり、加熱し過ぎない
使用する油の量が少ないため油温が急激に上がり、発火するおそれがあります。
加熱し過ぎないよう火力をこまめに調節してください。
●市販の電磁調理器カバー(汚れ防止プレート)※を使わない
鍋の温度が正しく検知できず、油が過熱され発火するおそれがあります。
※トッププレートの上にのせて、その上で調理することでトッププレートの汚れを防ぐものです。

トッププレートの上は

●トッププレートの上に乗ったり、物を落としたり、衝撃を加えない
万一ひびが入ったり割れた場合は、電源と専用ブレーカーを切って使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。煮汁などが入り火災・感電、けがの原因になります。
●トッププレートの上に鍋、やかん、フライパンなどの調理器具以外のものは置かない
下記のものは特に注意してください。誤って加熱した場合、火災や破裂してやけど・けがの原因になります。
- カセットコンロ、ボンベ、缶詰など
- アルミ製容器やパック(うどん等が入った簡易容器)、レトルトパック(アルミ箔を使用しているパック)、紙パック(内側にアルミ箔を貼ったもの)、アルミ箔など
- スプーンなどの金属製小物
- その他可燃物や引火物(まな板、ふきん、紙、油など)

安全上のご注意（つづき）

⚠警告

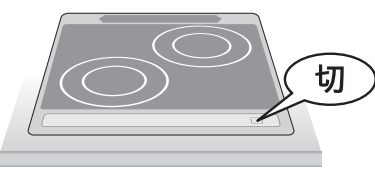
●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

本体は

●吸気口・排気口やすき間にピンや針金などの異物を入れない
●吸気口・排気口に指を入れない
●本体や吸気口・排気口に水などをかけない
●子供など取り扱いに不慣れな方だけで使用させたり、乳幼児に触れさせない
●カーテンなどの可燃物の近くで使用しない

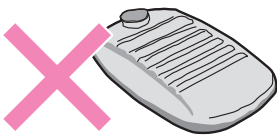
使用後は

●使用後は電源を切る
使わないときは、電源を切ってください。
●長期不在のときは専用ブレーカーを切る

⚠注意

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

使用する方は

医療用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

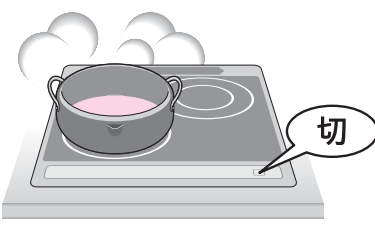
調理以外の用途に使用しない
湯たんぽなどを加熱しないでください。

使用中（調理中）・使用後は

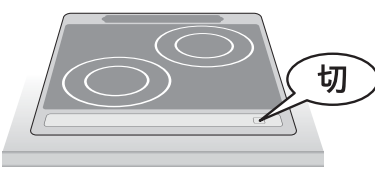
●鍋は不安定な状態で使用しない
●鍋の下に紙やシートを敷かない
●あらかじめ加熱した油で「揚げ物」を使わない
油の温度を適正にコントロールできないため、発火するおそれがあります。
●空だきや必要以上に加熱をしない
・鍋底の薄いもの、反っているフライパンや鍋は「中火」以上で予熱すると赤熱したり変形するおそれがあります。空だきなど異常に高温になった場合、トッププレートが変色することがあります。
・ホーロー鍋は、空だきしたり、焦げつかせたりすると鍋底が過熱して、底面のホーローが溶けて焼きつき、鍋やトッププレートが破損、損傷する原因になります。
●火気を近づけない
●吸気口・排気口をふさいだり、排気カバー付近に手、顔、鍋の取っ手を近づけない
●トッププレートの操作パネルの上に、熱い鍋などを置かない
●トッププレートの上に直接食材を置いて調理しない
●使用中は本体から離れない

⚠注意

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

使用中（調理中）は

●揚げ物調理中は、飛び散る油に注意する
●油煙が多く出たら電源を切る

お手入れは

お手入れは、電源を切り、本体が冷えてから行う

次の点もご注意ください

●トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない
磁力線により本製品が故障する原因になります。

●キャビネット（本体左右・下側）に調味料・食品などを置かない
本体からの排熱により、調味料・食品などの変質の原因になります。

●排気口に水などをこぼさないよう注意する
キャビネット内に水などが落ちる原因になります。
万一水などをこぼした場合は、本体とキャビネット内を確認してすぐにふき取ってください。

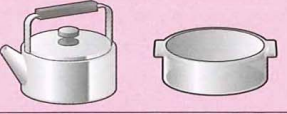
●プレートワクを鍋底でこすったり、プレートワクに熱い鍋を置かない
ステンレスの傷つき・変色の原因になります。

●トッププレートの上に鍋のふたや受皿、バーベキュー用やホットプレート用の鉄板などを置かない
IHヒーターが通電すると加熱され、火災・故障の原因になります。

●左・右IHヒーター使用中は磁力（磁力線）が出ているため、磁気に弱いものを近づけない
ラジオ・テレビ・補聴器など（雑音の原因になります）
キャッシュカード・磁気テープ・自動改札用定期券など（記憶が消える原因になります）

●酸の強い食品がついた場合はすぐふきとる
ジャム、レモン汁、梅を使った食品などを放置すると、トッププレート、プレートワクが変色する原因になります。

●土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器は使わない
S IH または S CH-IH 付、「IHで使える」と表示している土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器などでも形状によってはIHクッキングヒーターが故障したり鍋が割れたりする場合がありますので使わないでください。

●害虫（ゴキブリなど）が本体内に侵入すると故障の原因となる
適切な環境下でご使用ください。

使える鍋の種類

鍋の材質と形状で、使える○　使えない×を確認する

●左・右IHヒーターには、財団法人 製品安全協会の［SG IH］または［SG CH・IH］マークの付いた鍋をおすすめします。
（鍋の説明書をよくお読みになり鍋に適した火力で使用するなど正しく安全にお使いください）

■使える鍋の材質

材質		左・右IHヒーター
鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー		○ ホーロー鍋は、空だきしたり焦げつかせないようにしてください。底面のホーローが溶けて焼きつき、鍋やトッププレートが破損、損傷する原因になります。
ステンレス	鍋底に磁石がつくもの（磁性／18-0）	○
ステンレス	鍋底に磁石がつかないもの（非磁性／18-8、18-10）	○ 鍋底の厚さが1mmを超えると火力が弱くなります。
多層鍋	間に鉄を挟んでいるもの（鍋底に磁石がつくもの）	○ 間にはさんでいる材質で、火力が弱くなります。
多層鍋	間にアルミを挟んでいるもの（鍋底に磁石がつかないもの）	×
アルミ・銅		×
ガラス・陶磁器（土鍋・セラミック鍋など）・直火用焼き網		× ［SG IH］または［SG CH・IH］付、「IHで使える」と表示しているものも含みます。

■使える鍋の形状

鍋底の直径

左・右IHヒーター
………12～26cm※

左右同時に使う場合、最大外径約24cm以下の鍋をお使いください。

鍋底の形状

平らなもの ○

反りが3mm以上のもの ×

丸いもの ×

脚があるもの ×

※鍋底の直径が大きいと、調理物によっては仕上がりにムラができる場合があります。

「揚げ物」で使える鍋について

揚げ物調理は、必ず別売の専用天ぷら鍋（HT-N40）をお使いください。
●鍋底が平らなもの（鍋底の反り1mm以下）

⚠警告

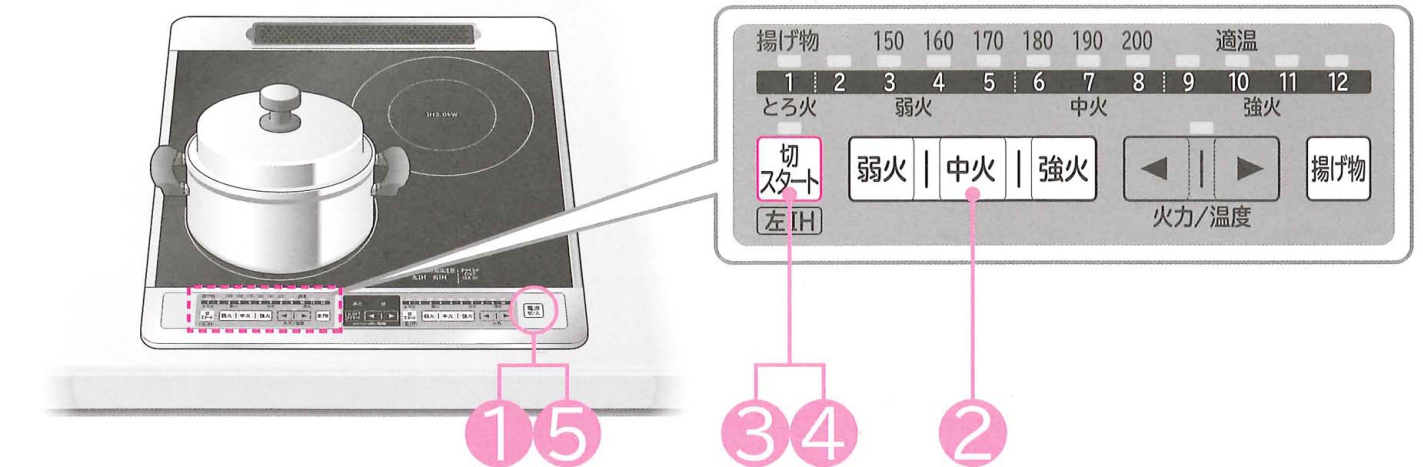
別売の専用天ぷら鍋（HT-N40）以外は絶対に使わない
火災の原因になります。

別売品　　2011年5月現在

部品名	部品番号	希望小売価格
天ぷら鍋（HT-N40）	HTW-4DF 024	2,625円（税抜2,500円）

日立の家電品取扱店でお求めください。希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

お手持ちの鍋を確認する

●左IHヒーターで説明しています。（左・右どちらのIHヒーターでも確認できます。）

準備 確認する鍋に水（約200mL）を入れ、IHヒーターの中央に置く

1 ［電源 切/入］を「ピッ」と鳴るまで約1秒押し、電源を入れる（ランプが点灯します）

2 ［中火］を押し、火力表示ランプを点灯させる

（点灯）

3 ［切/スタート］を押し、通電する

▼

火力表示ランプを見る

確認が終わったら

4 ［切/スタート］を押し、通電を切る

続けて使わないときは

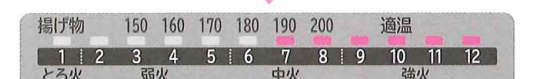
5 ［電源 切/入］を押し、電源を切る
（ランプが消灯します）

使える鍋、使えない鍋の表示

○ 使える鍋は火力表示ランプが点灯し、加熱が始まります。

火力表示ランプ

× 使えない鍋は火力表示ランプが交互に点灯します。

交互に点灯

約30秒後にブザーが鳴り、表示が消え、自動的に通電を停止します。

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで高温注意ランプとすべての火力表示ランプが点滅して高温注意表示をします。

（点滅）　点灯・点滅時高温注意　右IH　チャイルドロック（左右IH）

●［切/スタート］を押してから［中火］を押しても通電できます。

消費電力と安全機能について

複数のIHヒーターを同時に使う場合は、合計の消費電力が超えないように、自動的に火力を制限します

●総消費電力が4kW以内で同時に使えますが、総消費電力を超えないように自動的に火力を制限します。

- 火力が上げられない（「ピピピッ」と鳴る）。
- キーを押してもスタートできない。

▶ 他のIHヒーターの火力を下げてから再操作してください。

消費電力の目安

左・右IHヒーター（右IHヒーターの火力は「1」～「10」まで）

火力	とろ火	弱火				中火			強火			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
消費電力	100W相当	200W相当	300W	400W	500W	800W	1.1kW	1.4kW	1.6kW	2.0kW	2.5kW	3.0kW

揚げ物　最大1.5kW（左IHヒーターのみ）

こんなときは安全機能が働きます

左：左IHヒーター　右：右IHヒーター

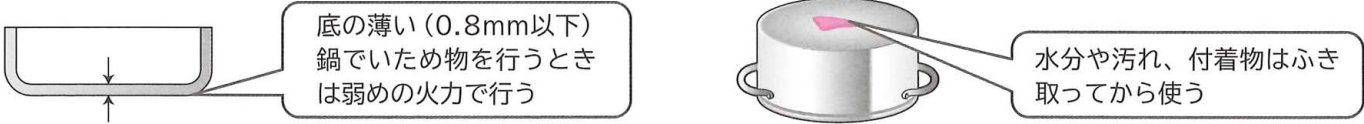
機能名	検知内容	自動停止・表示内容
鍋無し自動停止 左 右	通電中に左・右IHヒーターから鍋をおろしたり、鍋の位置が大きくずれた。	約30秒後にブザーが鳴り自動的に通電を停止します。（約30秒以内に戻せば通電は継続されます）→P.22
金属小物検知自動停止 左 右	左・右IHヒーターの上に、ナイフやフォークなどの金属小物がある。または直径（12cm未満）の小さな鍋がある。	約30秒後にブザーが鳴り自動的に通電を停止します。（金属製小物を取り除くか、または鍋を交換してください）→P.22
揚げ物鍋反り検知自動停止 左	専用天ぷら鍋の鍋底の反りや変形が大きい。	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。（鍋を交換してください）→P.24
切り忘れ防止自動停止 左 右	左・右IHヒーター通電後、最終キー操作から約45分経過した。	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。→P.22
過熱防止自動停止 左 右	鍋底温度が異常に上昇した。 吸気口・排気口がふさがれたりして、本体内部の温度が異常に上昇した。	火力制御しても鍋底温度が異常に上昇した場合は、ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。（鍋底の厚み、異物付着、または吸気口・排気口を確認してください）火力が弱い場合や鍋の種類によっては、この機能が働かないことがあります。→P.24
高温注意表示 左 右	トッププレートが高温（約80℃以上）になっている。	高温注意表示が消えるまで触らないようにしてください。電源を切っても温度が下がるまで表示します。
オートパワーオフ	電源「入」の状態で、約10分（または約30分）放置された。	自動的に電源が切れます。（高温注意表示を行っているときは働きません）

オートパワーオフの時間の切り替えについては、お買い上げの販売店にご相談ください

IHヒーターの使いかたのポイント

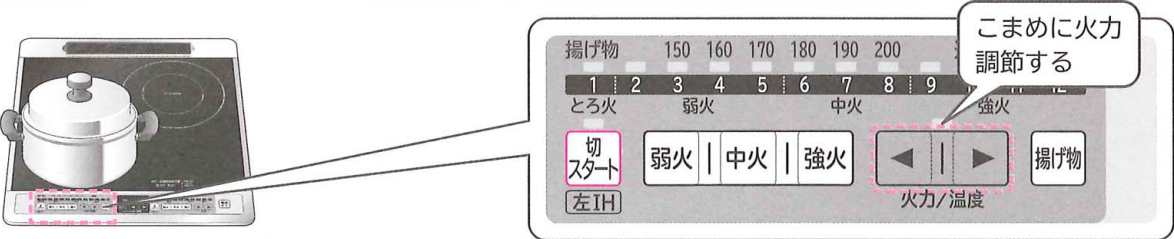
鍋底の厚さや汚れに注意してください

●鍋底の厚さが薄い（0.8mm以下）鍋は強火でのご使用は控えてください。（鍋底変形の防止）

●鍋底の水分や汚れ、付着物はふき取ってからご使用ください。（鍋の移動や蒸気の噴出、トッププレートの汚れ防止）

鍋は、IHヒーター（丸表示）の中央に置きます

●鍋が左・右IHヒーターの中央から大きくずれている場合は、鍋の確認ができず、安全のため通電を停止したり、火力が入らないことがあります。

●鍋底の直径（23cm以上）が大きい鍋は、鍋底をプレートワクに乗り上げないようにしてください。

鍋の加熱が早いので、そばを離れず、こまめに火力調整します

同じ鍋でも、左右のIHヒーターによって火力が異なる場合があります

●IHヒーターの特性や冷却具合が左右で同じにはならないため、同じ鍋でも火力が異なる場合があります。
特に鍋の材質（非磁性・多層）や形状（鍋底の反りが大きい鍋・鍋底の直径が小さい鍋）によって、左右で火力の差が大きい場合があります。

同じ鍋でも、火力が異なる場合があります

音について

→P.23

●使用中に鍋から「ジー」、「カチカチ」、「キーン」などの音が出る場合があります。
これは磁力（磁力線）による鍋の振動で、異常ではありません。そのままご使用ください。

●使用中や使用後しばらくは、本体内部の温度上昇を抑えるために冷却ファンを回します。（最大約90秒）。
そのため冷却ファンの音と本体から少し風が出ます。
異常ではありません。

●電源を入・切するときや使用中に「カチャ」と音がする場合があります。これは、内部電気部品のスイッチ動作やヒーターの入・切する音で、異常ではありません。

ゆでる、煮る、蒸す、焼く、いためる、温める

お好みの火力で調理します

左・右IHヒーターが使えます

●左IHヒーターで説明しています。
●タイマー（残時間）は右IHヒーターのみ使えます。
●左右同時に使う場合、最大外径約24cm以下の鍋をお使いください。
●鍋底の直径（23cm以上）が大きい鍋は、鍋底をプレートワクに乗り上げないようにしてください。

準備 材料を入れた鍋をIHヒーターの中央に置く

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで約1秒押し、電源を入れる（ランプが点灯します）

2 弱火｜中火｜強火 希望の火力を押し、ランプを点灯させる

●火力キーを押した後、約10秒以内に「切/スタート」キーを押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。

3 切/スタート を押し、通電する

調理する

調理が終わったら

4 切/スタート を押し、通電を切る

続けて使わないときは

5 電源 切/入 を押し、電源を切る

（ランプが消灯します）

● 切/スタート を押してから 弱火｜中火｜強火 を押しても通電できます。

火力を設定すると

●設定した火力をランプ表示します。
左IHヒーターで「中火」を設定した場合

<火力キーを押したときの火力>

火力「4」　火力「7」　火力「10」

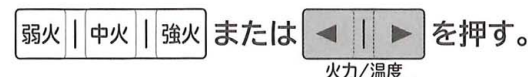
通電をスタートすると

●加熱が始まります。

通電スタート後、調理に合わせて火力を調節

●火力は、「1」～「12」まで、調節できます。
（右IHヒーターは「1」～「10」まで）

●調理中に火力を調節するには

弱火｜中火｜強火 または ◀｜▶ 火力/温度 を押す。

●最終キー操作から約45分経過すると、通電を停止します。
●右IHヒーターでタイマーを使うときは （➔P.18）

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで高温注意ランプとすべての火力表示ランプが点滅して高温注意表示をします。

火力調節の目安

調理する火力調節の目安の範囲を ⟷ で表わしています。（右IHヒーターの火力は「1」～「10」までです）

火力	とろ火	弱火				中火			強火			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
消費電力	100W相当	200W相当	300W	400W	500W	800W	1.1kW	1.4kW	1.6kW	2.0kW	2.5kW	3.0kW

●火力「12」は火力が強いため、特に少量の材料を調理するときは、鍋やフライパンを傷めるおそれがありますので、火力を下げることをおすすめします。
●火力「12」の連続使用時間は最大約10分です。10分を超えると自動的に火力「11」に下がります。
●火力「11」「12」の連続使用時間は合計で最大約15分です。15分を超えると自動的に火力「10」に下がります。

⚠警告

●**いため物・焼き物など、少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後で油を入れて調理するときは、そばを離れたり、加熱し過ぎない**

使用する油の量が少ないため油温が急激に上がり、発火するおそれがあります。加熱し過ぎないよう火力をこまめに調節してください。

●**加熱中や加熱後および再加熱の際は、鍋に顔を近づけたり、のぞき込まない**

水などの液体やカレー・みそ汁・吸い物・牛乳などの煮物・汁物が突然沸とう（突沸）して飛び散ったり、鍋が跳び上がることがあり、やけどやトッププレートが割れるおそれがあるため、加熱中や加熱後および再加熱の際は鍋に近づけたり、のぞき込まないようにしてください。

●**調理するときは食材の加熱状態を均一にするため火力を弱めにし、よくかき混ぜる**

⚠注意

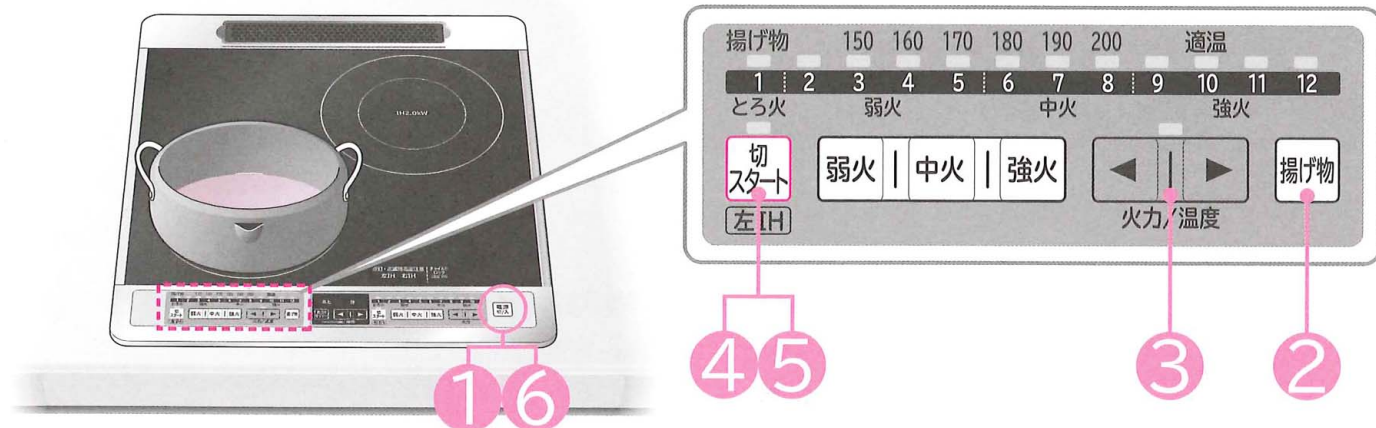
●調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合わせ、火力を調節する
●鍋底の薄いもの、鍋底が反っているフライパンや鍋などは「中火」以上で予熱すると赤熱する場合があるので注意する
●火力が強い場合、鍋ややかんの形状などによってはふきこぼれたり、蒸気が勢いよく出るおそれがあるので、沸とうしたら火力を下げる
●煮込みなどで長時間ご使用時は、途中でかき混ぜるなどし、ふきこぼれや焦げつかせないようにする
特にタイマーを使用するときは焦げつきに注意する

揚げる

揚げ物

設定温度をお知らせし、調理中油温をコントロールします

左IHヒーターが使えます。

●揚げ物調理をするときは、必ず別売の専用天ぷら鍋（HT-N40）をお使いください。（➔P.4）

準備 500g～800gの油を入れた専用天ぷら鍋をIHヒーターの中央に置く

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで約1秒押し、電源を入れる（ランプが点灯します）

2 揚げ物 を押し、揚げ物のランプを点灯させる

3 ◀｜▶（火力/温度）を押し、油温を設定する

4 切/スタート を押し、通電する

揚げ物 ◀｜▶（火力/温度）を押した後、約10秒以内に 切/スタート を押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。

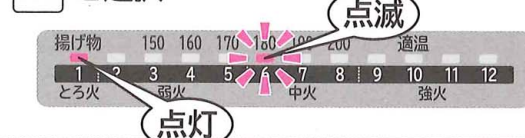
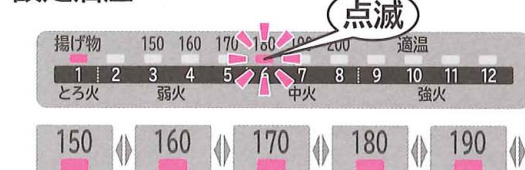
適温になったら調理する

調理が終わったら

5 切/スタート を押し、通電を切る

続けて使わないときは

6 電源 切/入 を押し、電源を切る（ランプが消灯します）

揚げ物 を選択

設定油温

●調理中も設定油温を変更できます。

「適温」になる前に、材料を入れないでください。

●予熱が終了するとメロディーが鳴って、適温ランプが点灯します。
●800gの油で約10分かかります。
●最終キー操作から約45分経過すると、通電を停止します。

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで高温注意ランプとすべての火力表示ランプが点滅して高温注意表示をします。

点灯・点滅時高温注意 右IH チャイルドロック（左右IH）
点滅

 専用天ぷら鍋のお手入れは（➔P.21）

設定油温の目安

調理する設定油温の目安の範囲を ⟷ で表わしています。専用天ぷら鍋に油800g（880mL）を入れた場合

●設定油温は調理時の温度目安です。油量や材料により異なります。また材料が入っていない場合は、やや高めの温度になります。

⚠警告

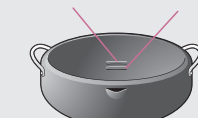
●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

揚げ物調理は

●揚げ物調理の際、油は炎がなくても発火のおそれがあります

●別売の専用天ぷら鍋（HT-N40）以外は絶対に使わない

市販のフライパン・鍋は使わないでください。別売の専用天ぷら鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因になります。

油量800g 油量500g

●揚げ物調理中はそばを離れない
●鍋底が変形したものは使わない
●鍋底やトッププレートに汚れがこびりついたまま使わない
●油は500g（550mL）未満では調理しない

油は500g（550mL）～800g（880mL）の範囲で調理してください。鍋が違ったり油量が少ないと、油が過熱され発火するおそれがあります。また油量が多過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。

●油煙が多く出たら電源を切る
●鍋はIHヒーターの中央に置く
●必ず「揚げ物」キーを使用する（➔P.16）

手動によるお好みの火力では揚げ物調理をしないでください。油の温度を適正にコントロールできないため、油が過熱され発火するおそれがあり、火災の原因になります。

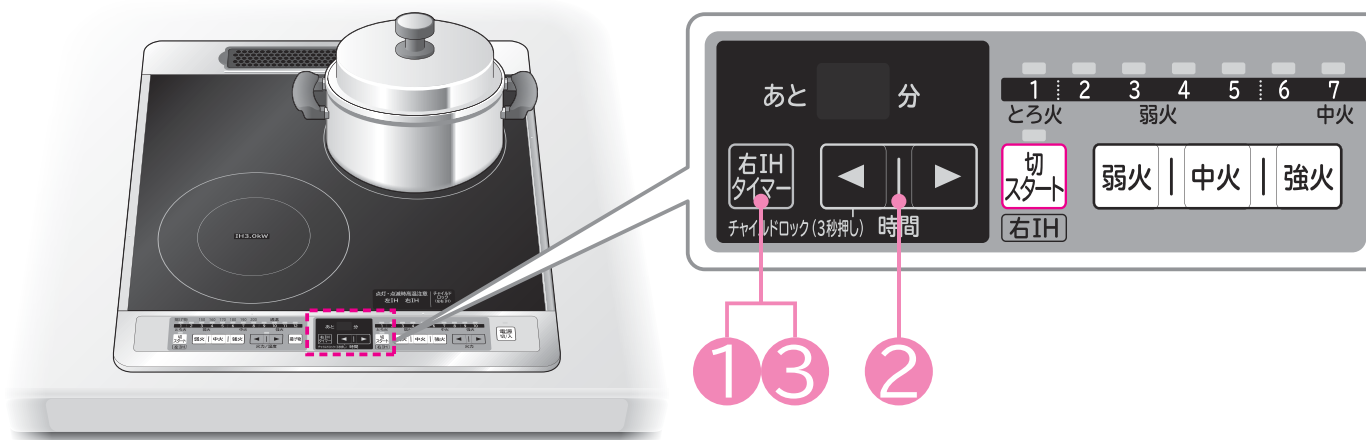
ご注意

●次のような場合、揚げ物鍋反り検知自動停止が作動し、通電を停止することがあります。
- 鍋底が反っていたり、変形した鍋を使用した場合（鍋を交換する（➔P.4））（鍋底の反りは1mm以下のものをご使用ください）
- 鍋底やトッププレートに異物や汚れが付着している場合（お手入れをする（➔P.20、21））
- 予熱中に油を注ぎ足した場合（「揚げ物」の設定をし直す（➔P.16））

●油の種類によって、油煙が出る温度が異なります。（油の説明書を確認してください）
●専用天ぷら鍋は絶対に空だきしないでください。
●再使用油は油煙が出やすくなります。
●揚げ物調理中に他のヒーターで湯を沸かすなどをする場合、湯が跳ねて油の中に入らないように火力の調節に注意してください。
●廃油凝固剤を使用する場合は、廃油凝固剤の取扱説明書をご覧ください。
●専用天ぷら鍋の鍋底に垂れた油が固まり、トッププレートが茶色くなることがあります。汚れている場合は、お手入れをしてください。（➔P.20、21）

いろいろな機能を使う

タイマー（残時間）を使う

右IHヒーターが使えます。

お知らせ ●タイマー運転中は、タイマー表示部に残時間を表示します。

準備 電源を入れ、火力を選び、切スタート を押した後の通電中（調理中）に設定する

1 右IHタイマー を押し、「0.」を点灯させる

2 ◀ | ▶ を押し、時間を設定する

時間

●設定できる最大時間
火力「1」～「5」 ▶99分
火力「6」～「10」 ▶60分

●長い時間を設定する場合は「0.」から ◀ で逆戻りすると早く合わせられます。

約3秒間待つ。メロディーが鳴り、
タイマーがスタートします。

●タイマー設定の際「0.」の表示のまま約30秒間放置するとタイマーが解除され、タイマー表示が消灯します。

再度メロディーが鳴ったら

3 タイマー終了です。自動的に通電を停止します

●途中でタイマーを変更したい場合は、右IHタイマー を押して再設定してください。
●途中でタイマーを中止するときは 右IHタイマー を押してください。

ご注意 ●タイマーを使うときは、ふきこぼれやこげつきにご注意ください。

操作をロックする（チャイルドロック）

●安全のために、操作できないようロックできます。
●全てのIHヒーターが切れている状態で受け付けます。
●電源を切っても記憶しています。

操作をロックする

1 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで約1秒押し、電源を入れる（ランプが点灯します）

2 ◀ を3秒間押し、ランプを点灯させる

チャイルドロック(3秒押し)

チャイルドロック(左右IH) 点灯

3 電源切/入 を押し、電源を切る（ランプが消灯します）

ロックを解除する

1 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで約1秒押し、電源を入れる（ランプが点灯します）

2 ◀ を3秒間押し、ランプを消灯させる

チャイルドロック(3秒押し)

チャイルドロック(左右IH) 消灯

続けて使わないときは

3 電源切/入 を押し、電源を切る（ランプが消灯します）

メロディとブザーの切り替え

1 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで約1秒押し、電源を入れる（ランプが点灯します）

2 ▶ を3秒間押し、「ピピッ」と鳴ったら切り替え完了

●元に戻すときも、同じ操作をします。

お手入れ

⚠注意 ●お手入れは、　電源を切り、本体が冷えてから行う

ご注意
●ご使用のたびにお手入れしてください。
●ベンジン、シンナー、粉末タイプのみがき粉は使用しないでください。
●吸気口・排気口に水が入らないよう、ご注意ください。

トッププレート・プレートワク（ステンレス製）

●軽い汚れ
絞ったふきんでふき取り、その後乾いたふきんでからぶきする。

●油汚れ
台所用洗剤（中性）を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取り、水で絞ったふきんで洗剤を除去した後、乾いたふきんでからぶきする。

ご注意　酸性・アルカリ性の強い洗剤（漂白剤、住宅用合成洗剤など）や、お酢を使って清掃しないでください。付着した場合はすぐにふき取ってください。（液剤や洗剤が残ると、表面が変色したりトッププレートとプレートワクの接合部分が劣化し、はがれの原因になります）

●落ちにくい汚れ
クリームタイプのみがき粉を丸めたラップにつけてこすりとる。
プレートワクはステンレスの筋にそって、こすってください。

筋の方向は横向きです

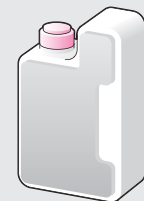
ご注意
●ドライバーやフォークなど先の鋭いものや粉末タイプのみがき粉は使わないでください。
●金属のたわし・スポンジのナイロン面、アルミホイルなどでこすらないでください。（トッププレート・プレートワクが傷つく原因になります）

●それでも落ちないときは
市販のセラミック用スクレーパーなどで煮こぼれの部分だけを軽く削り落とし、その後よくふき取る。
トッププレートとプレートワクの合わせ目を、ドライバーやフォークなど先の鋭いものでこすらないようにしてください。合わせ目にすき間ができ、水もれなどの原因になります。

別売品　2011年5月現在

トッププレート用クリーナー

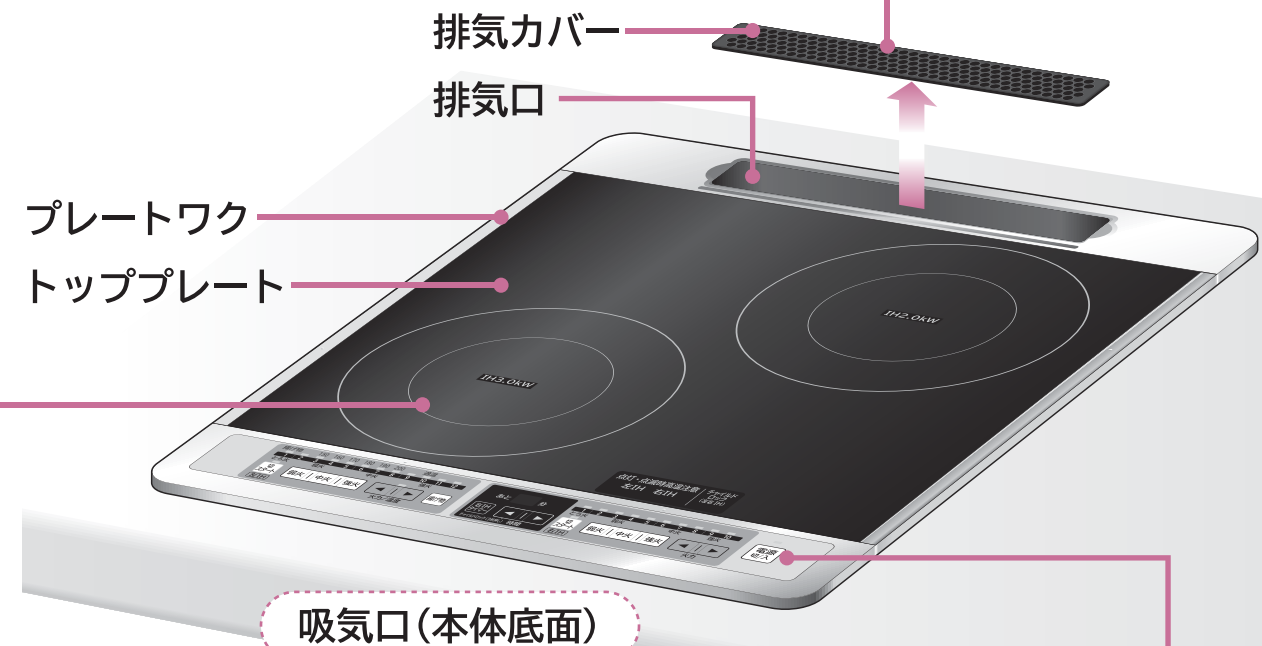
●トッププレートの汚れをおとし、光沢をだし、ふきこぼれによる汚れや焦げつきを抑えます。

部 品 名：ガラスクリーナー（HT-K1）
部品番号：HT−D8　009
希望小売価格：1,470円（税抜1,400円）

※日立の家電品取扱店にご相談ください。希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

ご注意
●しょうゆなどの調味料を放置すると、汚れあとが残ることがあります。
●鍋底の汚れがトッププレートにつく場合があります。鍋底の汚れも取り除いてください。
●トッププレートにひびが入ったり、割れたり、トッププレートとプレートワクのすき間が大きくなった場合は、電源と専用ブレーカーを切って使用を中止し、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」➔P.27 にご相談ください。

吸気口・排気口・排気カバー

●薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う。
たわしやみがき粉は使わないでください。
●排気カバーの下の油汚れもお手入れしてください。
●吸気口にたまっているほこりを取ってください。

ご注意
●排気カバーは、食器洗い乾燥機に入れたりアルカリ性の洗剤を使ったりしないでください。
●汚れて目詰まりしたまま使わないでください。安全装置が作動して通電を停止する場合があります。
●お手入れ後は、水気をよくふき取り、本体に必ずセットしてください。
●排気カバーは強くこすらないでください。表面を傷つけたり変形する場合があります。

別売品 専用天ぷら鍋

①薄めた台所用洗剤（中性）とお湯で洗う。
たわしやみがき粉は使用しないでください。

②鍋底や外側の異物や汚れをとる。
汚れがこびりついたまま使うと、油の温度を適正にコントロールできないことがあります。また、トッププレートが汚れます。

③洗い終わったら水気を切り、乾いたら内側に軽く食用油をぬる。
洗ったままにしておくとさびます。
専用天ぷら鍋に同梱の説明書をよく読んでご使用ください。

●鍋底が反ったり、変形した場合は使用しないでください。日立の家電品取扱店で別売の専用天ぷら鍋をお買い求めください。➔P.4

操作パネル

やわらかい布でふき取る。
汚れがひどいときは、台所用洗剤（中性）を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取り、その後乾いたふきんでからぶきする。

ご注意
●水にぬらさないでください。
故障の原因になります。
●ベンジン・シンナー・漂白剤・アルカリ性洗剤は使わない。
●金属製のたわし・スポンジのナイロン面でこすらないでください。

お困りのときは

修理を依頼される前に次の点をもう一度お調べください。

	現　象	原　因
電源について	通電しない	●専用ブレーカーが切れていませんか。 専用ブレーカーを入れてください。 ●電源が切れていませんか。(電源ランプが消えている) 電源を入れてください。 ・電源をブザーが鳴るまで約1秒押してください。 ・電源ランプが点灯します。 電源を「入」の状態で約10分(または約30分)放置するとオートパワーオフ機能が働き、自動的に電源が切れます。オートパワーオフの時間の切り替えについては、お買い上げの販売店にご相談ください。 ●チャイルドロックが設定されていませんか。 チャイルドロックを解除してください。(➔P.19) ●左・右IHヒーターで使える鍋を使用していますか。 (使える鍋について(➔P.10))
	使用途中に各IHヒーターの通電が停止した(切り忘れ防止自動停止機能)	●切り忘れ防止自動停止機能が働いています。 各IHヒーターには、最終キー操作から一定時間経過すると自動的に通電を停止する、切り忘れ防止自動停止機能が設けられています。 ・左・右IHヒーターは操作後約45分 切り忘れ防止自動停止機能が働いた時はメロディーでお知らせします。 再度、通電をスタートしてください。
	表示部の火力表示ランプが交互に点灯し、約30秒後に消灯した(金属小物検知自動停止機能、鍋無し自動停止機能)	●鍋がIHヒーターから大きくずれていませんか。 中央に置いてください。(➔P.13) ●使えない鍋を置いていませんか。 使える鍋を置いてください。(使える鍋について(➔P.10)) 図は左IHヒーターで説明しています。 揚げ物 150 160 170 180 190 200 適温 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 とろ火 弱火 中火 強火 ↕ 交互に点灯 揚げ物 150 160 170 180 190 200 適温 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 とろ火 弱火 中火 強火 約30秒後、ブザーが鳴り、通電を停止します。
	使用途中に停電になった	●通電中のIHヒーターは停止し、タイマーも取り消されます。 ●電源を入れ、もう一度操作を初めから行ってください。 ・[電源 切/入]をブザーが鳴るまで約1秒押してください。・電源ランプが点灯します。 ⚠警告 トッププレートや鍋など高温部に触れない

	現　象	原　因
音について	電源を入・切するときや使用中に「カチャ」と音がする	●電源を入・切するときや使用中に、内部電気部品のスイッチの動作音がします。 ●手動火力「1」(100W相当)と火力「2」(200W相当)は、ヒーターを入・切しますので、入・切音がします。
	電源を切っても音がする	●電源を「切」にした場合でも継続して冷却ファンが回りますが、異常ではありません。本体内部の回路を保護するために、キー操作後冷却ファンが最大約90秒動作します。 使用状況により冷却ファンの音の大きさが変わります。 自動的に冷却ファンは止まります。
	使用中にファンの音が大きくなったり止まることがある	●本体内部を冷やすために冷却ファンの回転を設定火力に合わせて変えています。設定火力が大きい場合は冷却ファンが高速回転するためファンの風切り音が大きくなります。
	使用中に鍋から音がする	●鍋底が薄い鍋や多層鍋、ホーローの密着が良くない鉄ホーローなど鍋の種類によっては音(ジー音、カチカチ音)や共鳴音(キーン音、キューン音)が発生することがあります。また鍋の取っ手に振動を感じることがあります。これは磁力線により鍋自体が振動するためで、異常ではありません。 ・気になる場合は、火力を下げたり、鍋の位置をずらしたり、置き直したりすると音が止まることがあります。 ・左・右IHヒーターを同時に使用した場合、鍋の種類によっては調理中に共鳴音「キーン」や「キューン」という音がしますが、これも磁力線により鍋が振動するためで異常ではありません。
火力について	鍋底の直径が小さかったり、鍋底が反っている鍋は火力が弱くなることがある	●ホーロー・ステンレス製の鍋については鍋底の直径がIHヒーターの場合は12〜26cmのもので鍋底の反りが3mm未満のものをご使用ください。 (使える鍋について(➔P.10))
	左・右IHヒーターで火力が違う	●同じ鍋でも、左・右IHヒーターで火力が異なる場合があります。また、鍋底の直径が小さい鍋や材質によっては、通電できる場合とできない場合があります。
	いため物などを行うと左・右IHヒーターの火力が弱くなることがある	●いため物などを行うと、鍋底温度が上がり、自動的に火力をコントロールする場合があります。温度が下がると自動的に火力が強くなるので、そのままご使用ください。
	左・右IHヒーターでの調理に時間がかかる 調理のでき上がりが遅い	●鍋底に異物が付着していたり、トッププレートが汚れていませんか。 鍋やトッププレートのお手入れをしてご使用ください。 ●使える鍋を使用していますか。(使える鍋について(➔P.10)) ●鍋の種類や設置の条件によっては、「強火」で使用すると、自動的に火力をコントロールする場合があります。
揚げ物について	予熱時間が長い 油温がずれる	●専用の天ぷら鍋を使用していますか。(➔P.10) ●800gを超える量の油を入れていませんか。 ●熱い油・汚れた油を使っていませんか。 ●鍋底が反っていたり、変形した鍋を使用していませんか。(鍋を交換する(➔P.4)) (鍋底の反りは1mm以下のものをご使用ください) ●鍋底やトッププレートに異物や汚れが付着していませんか。(お手入れをする(➔P.20、21)) ●予熱中に油を注ぎ足していませんか(「揚げ物」の設定をし直す(➔P.16))

修理を依頼される前に次の点をもう一度お調べください。

操作パネルに次の表示が出たとき

下記の表示が出たときは故障ではありません。「直しかた」を確認し、表示を消してから再度操作を行ってください。

お知らせ表示のしかた（C11の場合）

操作パネル

お知らせ表示コード	原因	直しかた
C11、C21	●空だきになっています。 ●いため物の調理を行うと表示する場合があります。 ●専用天ぷら鍋が高温（油が高温）になっている。（専用天ぷら鍋が反っている）	●調理物を入れてください。 ●火力を下げてご使用ください。 ●専用天ぷら鍋の反りを確認してください。
C12	●専用天ぷら鍋の底に約1mm以上の反りがあったり変形しています。 ●専用天ぷら鍋の底やトッププレートに異物や汚れが付着している。	●反りや変形がある場合は新しい鍋をご購入ください。➔P.4 ●異物や汚れの場合はお手入れをしてご使用ください。➔P.21
H15、H25、H3A、H4A H10、H20	●吸気口・排気口・排気カバーにほこりがたまっています。 ●吸気口・排気口・排気カバーがふさがれています。 ●空だきになっています。	●ほこりを取ってください。➔P.21 ●ふさがないでください。 ●調理物を入れてください。
H17、H27	●鍋の種類が違っています。	●鍋の種類を確認してください。➔P.10

表示を消したいときは

操作パネル

C11、C12、H10、H15、H17、H3Aの表示が出たときは左IHヒーターの［切/スタート］を押す。

C21、H20、H25、H27、H4Aの表示が出たときは右IHヒーターの［切/スタート］を押す。

「直しかた」に従って再度操作しても同じ表示が出たり、上記以外の表示が出たときは故障の可能性があります。
お買い上げの販売店または「ご相談窓口」➔P.27にご連絡ください。

操作パネル

お知らせ表示コード	原因	直しかた
C61	●電源電圧が異常に高い場合や低い場合。	●お買い上げの販売店または「ご相談窓口」➔P.27にご連絡ください。
H11などのH＊＊表示	●部品の故障が生じた場合。	

料理集

お知らせ
●火力は目安です。火力は鍋の種類・形状・材質や調理物の量などで異なる場合があります。様子をみて調節してください。
●フライパンなどを予熱する場合は、高温になりすぎないように注意してください。（フライパンが変形したり、油が発煙・発火することがあります）

標準計量カップ・スプーンでの食品の質量表（単位g）

食品名＼計量	小さじ（5mL）	大さじ（15mL）	カップ（200mL）	食品名＼計量	小さじ（5mL）	大さじ（15mL）	カップ（200mL）
水・酒・牛乳	5g	15g	200g	トマトケチャップ	5g	15g	230g
しょうゆ・みりん・みそ	6g	18g	230g	油・バター・ラード	4g	12g	180g
食塩	6g	18g	240g	片栗粉・砂糖（上白糖）	3g	9g	130g
小麦粉（薄力粉・強力粉）	3g	9g	110g	だし汁	5g	15g	200g

この取扱説明書・料理集で使用している計量カップ・スプーンでの食品の質量は表のとおりです。（1mL＝1cc）

ゆでる スパゲティ（ミートソース）

材料（2人分）

スパゲティ……200g
塩……大さじ 2
牛ひき肉……150g
トマトソース……1/2缶（約150g）
オリーブ油……大さじ 1弱
にんにく（みじん切り）……1片
Ⓐ 赤ワインまたはスープ‥大さじ 2
Ⓐ 塩……小さじ 1/4
Ⓐ 砂糖……小さじ 1/4
Ⓐ こしょう……少々
パセリ……少々

作りかた

❶鍋をIHヒーターの中央にのせ、オリーブ油を入れてから「中火」を選び「スタート」キーを押す。
❷❶ににんにくを入れ、香りが出るまで炒めたら牛ひき肉を加えて炒め、トマトソースを加えⒶで味付けし、煮立ったら「弱火」～「中火」にして8～10分煮つめる。
❸大きめの鍋にたっぷりの水（3～4L）を、「強火」で沸とうさせ、塩（水量に対して1％が目安）を加える。
❹スパゲティを入れ、ときどきかき混ぜながらふきこぼれないように「弱火」～「中火」でゆでる。指でつまんでちぎってみて、芯が少し残っているくらいまでゆでる。
❺ゆで上がったら手早くざるに上げ、水気をきって器に盛り、❷をかけパセリを散らす。

煮る ポークカレー

材料（4人分）

豚肉（2cm角切り）……250g
塩、こしょう……各少々
にんじん（乱切り）……中1本
玉ねぎ（くし形切り）……中2個
じゃがいも（乱切り）……中2個
カレールー……1箱（約120g）
水……600～800mL
サラダ油……大さじ 2

作りかた

❶豚肉は、塩、こしょうをする。
❷鍋をIHヒーターの中央に載せ、サラダ油を入れてから「中火」を選び「スタート」キーを押す。
❸❷に豚肉を入れて炒め、次ににんじん・玉ねぎ・じゃがいもを加えて炒める。
❹水を加えて「強火」にし、沸とうしたら「中火」～「弱火」にして20～30分煮込む。
❺カレールーを加えてかき混ぜ、ふたたび沸とうしたら途中かき混ぜながら「弱火」で10～15分煮込む。

蒸す シュウマイ

材料（24個）

むきえび……150g
豚ひき肉……150g
玉ねぎ……1/2個
片栗粉……大さじ 5
干ししいたけ（もどしてみじん切り）……3枚
シュウマイの皮……24枚
グリーンピース……24個
からしじょうゆ……適量
Ⓐ 砂糖、しょうゆ、ごま油‥各小さじ 1
Ⓐ 塩……小さじ 1/2
Ⓐ 酒……大さじ 1
Ⓐ こしょう……少々

作りかた

❶えびは背わたを取り、細かくたたく。玉ねぎはみじん切りにして、片栗粉（大さじ3）をまぶしておく。
❷ボウルに❶、豚ひき肉、しいたけを入れ、Ⓐを加えてねばりが出るまでよく混ぜ、残りの片栗粉（大さじ2）を加え、さらによくかき混ぜて24等分する。
❸シュウマイの皮でそれぞれを包み、グリーンピースを載せる。
❹蒸し器の中敷にサラダ油をぬり、シュウマイを間隔をあけて並べる。（無理に全部を入れないで、2回に分ける）
❺蒸し器の下鍋に水を5～6分目入れ、ふたをして IHヒーターの中央に載せ、「強火」を選び「スタート」キーを押す。
❻沸とうしたら上鍋を載せてふたをし、「中火」で10～12分蒸す。
器にとり、からしじょうゆを添える。

焼く オムレツ

材料（1人分）

卵……2個
Ⓐ 牛乳……大さじ 1
Ⓐ 塩、こしょう……各少々
サラダ油……適量
バター……大さじ 1

作りかた

❶ボウルに卵を割りほぐし、Ⓐを入れて混ぜ合わせる。
❷フライパンを IHヒーターの中央に載せ、多めのサラダ油を入れ、「中火」を選び「スタート」キーを押し軽く熱する。
❸一度油をきり、バターを入れ、「中火」～やや「強火」にして溶かし、全体に広げ、卵を一気に流し込み、円を描くように全体を大きく混ぜる。
❹半熟状態になって、フライパンの底にくっつかなくなれば、フライパンの手前を持ち上げて傾け、卵を手前にたたみ込み、木の葉形に整える。

炒める 五目チャーハン

材料（2人分）

ごはん……400g
焼き豚（1cmの角切り）……50g
生しいたけ（1cmの角切り）……2枚
ねぎ（あらみじん切り）……1/2本
グリーンピース（缶詰）……大さじ 1
むきえび……50g
酒……小さじ 1/2
卵……1個
塩……少々
サラダ油……適量
ラード……大さじ 2
Ⓐ 塩……小さじ 1/3
Ⓐ こしょう……少々
Ⓐ しょうゆ……大さじ 1/2

作りかた

❶むきえびは背わたを取り酒をふる。卵は割りほぐして塩を混ぜる。
❷フライパンを IHヒーターの中央に載せ、サラダ油を入れて「中火」～「強火」を選び「スタート」キーを押す。
❸フライパンが加熱されたら、卵を入れて手早くかき混ぜながらふんわりとしたいり卵を作り、取り出す。
❹フライパンにラード1/2量を入れ、「中火」～「強火」で熱し、むきえびをさっと炒めて取り出し、残りのラードを入れて、ねぎ・生しいたけ・焼き豚の順に炒めて取り出す。
❺フライパンにサラダ油を入れて「中火」で熱し、ごはんをほぐしながら炒め、❸・❹を加えてさらに炒め、最後にⒶで味を整えグリーンピースを散らす。

揚げる 天ぷら

材料（4人分）

- 揚げ油 ……… 800g（約880mL）
- えび ……… 4尾
- なす ……… 2個
- しそ ……… 4枚
- 生しいたけ ……… 4枚
- 三つ葉 ……… 適量
- 小麦粉（薄力粉）……… 適量
- 卵 ……… 1個

作りかた

❶材料は揚げやすいように準備しておく。
❷卵＋冷水は小麦粉と同量にし、さっくりと混ぜる。
❸天ぷら鍋に油を入れ、「揚げ物」「180」に設定し、適温ランプが点灯したら、❷をつけて、野菜・えびを揚げる。

揚げる 鶏の唐揚げ

材料（4人分）

- 揚げ油 ……… 800g（約880mL）
- 鶏もも肉（1枚約250g）……… 2枚（500g）
- Ⓐ しょうが汁 ……… 小さじ1
- Ⓐ 塩 ……… 小さじ⅔
- Ⓐ しょうゆ、酒 ……… 各大さじ1
- 片栗粉 ……… 大さじ3〜4

作りかた

❶鶏肉は、1枚を6等分にしてⒶにつけ込み、15〜30分おく。
❷❶の汁気をきってから、片栗粉を全体にまぶす。
❸天ぷら鍋に油を入れ、「揚げもの」「170」に設定して、適温ランプが点灯したら、鶏もも肉を入れ、色づいてきたら裏返し、3〜4分かけて揚げる。

揚げもののコツ

油の飛び散りを少なくするために

材料は必ず水気をふき取る

●特にしいたけやピーマンなどは、水気が残っていると破裂することがあります。

いかやゆで卵などは揚げすぎない

●長時間揚げると破裂することがあります。特に、けんさきいか・するめいかなどは注意してください。
●鍋の中に揚げ忘れがないか、常に確認をしてください。

衣や生地作りに注意

●天ぷらの衣は固すぎないように。水分の多い材料には、必ず薄力粉を薄くまぶしてから衣をつけてください。
●ドーナツなどの生地には、ベーキングパウダーや砂糖を入れて揚げてください。
●冷凍食品を揚げる場合は、食品についた氷をよく落としてから入れてください。油が飛び散ねたり、吹きこぼれたりする場合があります。

特に下ごしらえの必要な材料

えび
尾の先を切って水分を出す。

ししとう辛子
水気をふき取り、縦に切り込みを入れる。

いか
皮をむき
水気をふき取り、切れ目を入れる。

⚠警告

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

揚げ物調理は

●揚げ物調理の際、油は炎がなくても発火のおそれがあります

●別売の専用天ぷら鍋（HT-N40）以外は絶対に使わない
市販のフライパン・鍋は使わないでください。別売の専用天ぷら鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因になります。

油量800g 油量500g

●揚げ物調理中はそばを離れない
●鍋底が変形したものは使わない
●鍋底やトッププレートに汚れがこびりついたまま使わない
●油は500g（550mL）未満では調理しない
油は500g（550mL）〜800g（880mL）の範囲で調理してください。鍋が違ったり油量が少ないと、油が過熱され発火するおそれがあります。また油量が多過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。

●油煙が多く出たら電源を切る
●鍋はIHヒーターの中央に置く
●必ず「揚げ物」キーを使用する ➔P.16
手動によるお好みの火力では揚げ物調理をしないでください。油の温度を適正にコントロールできないため、油が過熱され発火するおそれがあり、火災の原因になります。

保証とアフターサービス　必ずお読みください

■保証書（別添）

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みのあと、大切に保存してください。

●保証期間はお買い上げ日から1年です。
※ただし、消耗部品は保証期間内でも有料とさせていただきます。

■補修用性能部品の保有期間

当社はこの IH クッキングヒーターの補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。

●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」にお問い合わせください。

■修理料金の仕組み

修理料金＝技術料＋部品代＋出張料

技術料	診断、部品交換、調整、修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器などの設備費、一般管理費などが含まれます。
部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。
出張料	製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。別途駐車料金をいただく場合があります。

■修理を依頼されるときは　出張修理

「お困りのときは」➔P.22〜24 に従って調べていただき、なお異常のあるときはご使用を中止し、専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

●**保証期間中は**
修理に際しましては保証書をご提示ください。
保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。

【ご連絡していただきたい内容】

品名	日立 IH クッキングヒーター
型式	
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に
ご住所	付近の目印等も併せてお知らせください
お名前	
電話番号	
訪問ご希望日	

●**保証期間が過ぎているときは**
修理すれば使用できる場合は、ご希望により修理させていただきます。

■ご転居されるときは

ご転居によりお買い上げの販売店のアフターサービスが受けられない場合は、前もって販売店にご相談ください。

「ご相談窓口」

（家庭電気製品の表示に関する公正競争規約による表示）

日立家電品についてのご相談や修理はお買上げの販売店へ

なお、転居されたり、贈物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記窓口にご相談ください。
※下記窓口の内容は、予告なく変更させていただく場合がございます。

修理に関するご相談は エコーセンターへ
TEL　0120−3121−68
FAX　0120−3121−87
（受付時間）9:00〜19:00（月〜土）、9:00〜17:30（日・祝日）
携帯電話、PHSからもご利用できます。

商品情報やお取り扱いについてのご相談は お客様相談センターへ
TEL　0120−3121−11
FAX　0120−3121−34
（受付時間）9:00〜17:30（月〜土）、9:00〜17:00（日・祝日）
年末年始は休ませていただきます。
携帯電話、PHSからもご利用できます。

- 「持込修理」および「部品購入」については、上記サービス窓口にて各地区のサービスセンターをご紹介させていただきます。
- お客様が弊社にお電話いただいた場合には、正確にご回答するために、通話内容を記録（録音など）させていただくことがあります。
- ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社に個人情報を提供し対応させていただくことがあります。
- 修理をご依頼いただいたお客様へ、アフターサービスに関するアンケートハガキを送付させていただくことがあります。

仕様

この製品は、日本国内家庭用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。
また、アフターサービスもできません。

型式		HT−40／HT−40S
電源		単相200V(50−60Hz共用)
消費電力		4.0kW
	左IHヒーター	3.0kW(100W相当〜3.0kW 12段階火力調節)※
	右IHヒーター	2.0kW(100W相当〜2.0kW 10段階火力調節)※
	待機時消費電力	0.05W未満(電源「切」の状態)
コードの長さ		3芯キャブタイヤケーブル 0.7m
電源プラグ		250V−20A(接地極つき)
大きさ(本体)		幅450 奥行520 高さ76〔mm〕
質量(重さ)		約8.5kg

※消費電力は、鉄ホーロー鍋を使った場合です。

【オートパワーオフの時間の切り替えについて】

本製品は、工場出荷時約10分でオートパワーオフするように設定してありますが、約30分に切り替えることもできます。オートパワーオフするまでの時間が短いなどで、ご使用上不便があるときに選べます。
詳細は、お買い上げの販売店へお問い合わせください。

愛情点検

★長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を!

●IHクッキングヒーターの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。

ご使用の際このようなことはありませんか	●電源スイッチを入れて操作してもIHヒーターが作動しないときがある。 ●焦げ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音がする。 ●ビリビリと電気を感じる。 ●その他の異常や故障がある。

ご使用中止	故障や事故防止のため、専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは、販売店にご相談ください。

日立アプライアンス株式会社

〒105−8410 東京都港区西新橋 2−15−12 電話 (03)3502−2111

2−K3771−2C